VINOTÍCIAS
O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

DICAS PARA CONSERVAR SEU VINHO DE GUARDA – *POR MÁRCIO OLIVEIRA*

NESSA EDIÇÃO

09 **DICAS PARA CONSERVAR SEU VINHO DE GUARDA -** *POR MÁRCIO OLIVEIRA*

“NEM SEMPRE LONGOS ANOS SÃO SUFICIENTES PARA AMACIAR TANINOS” - POR JORGE LUCKI

11

11

“TOP 10 PREMIA MELHORES VINHOS QUE ESTARÃO NO RIO WINE & FOOD FESTIVAL” - POR PEDRO GARCIAS

03 AGENDA: EVENTOS, CURSOS E DEGUSTAÇÕES
Eventos programados para Belo Horizonte, Rio de Janeiro e São Paulo.

08 VINHO DA SEMANA

09 ARTIGO

11 SELEÇÃO DE ARTIGOS

12 VIAGENS

15 VINHO E CULTURA: DICA

AGENDA:

RIO DE JANEIRO

ABS-RIO-FLAMENGO
CURSO DE VINHOS DA BORGONHA
13 E 20/08/2019 - 19:30

A Borgonha é uma das mais instigantes regiões vinícolas do mundo, com seus vinhos de rara elegância e personalidade. Seus vinhedos também apresentam um charme único, onde o terroir francês atinge sua máxima expressão. Venha conhecer sobre esta região, no curso elaborado pelo professor Ricardo Farias

Valor: R$ 309,00 para sócios e R$ 507,00 para convidados
Informações e Inscrição: 2265-2157 / 2285-0497 / 2421-9640 / abs@abs-rio.com.br

SÃO PAULO

ABS-SP
CALITERRA NA ABS-SP
14/08/2019 - 20:00

Fundada em 1996, a vinícola Caliterra é fruto da joint venture, mais tarde desfeita, entre o empresário chileno Eduardo Chadwick e o famoso produtor norte-americano Robert Mondavi. Hoje, ela integra o grupo de propriedades de Chadwick, dono também da Errazuriz, da Arboleda e do Seña, considerado um dos melhores tintos sul-americanos. Com o tempo, a Caliterra tornou-se conhecida por oferecer vinhos de muito boa qualidade numa faixa de preços mais acessível ao consumidor.

Valor Individual: R$ 40,00 (associados) e R$ 40,00 (associado participante)
Inscrição: (11)3814-7853 / abs-sp@abs-sp.com.br

SBAV-SP
CONHECENDO A FRANÇA
26/08/2019 - 20:00

O Sommelier Manuel Luz vai conduzir uma degustação onde o tema será a França. Venha degustar e conhecer os vinhos e as regiões de Bordeaux, Borgonha, Champagne e Rhône.

Valor Individual: R$ 180,00 (associados) e R$ 240,00 (não associado)
Inscrição: (11)3814-7905 / vinho@sabv-sp.com.br

SBAV-SP
VINÍCOLA BUTIQUE CHILENA DON RAUL
26/08/2019 - 20:00

A SBAV-SP receberá Fabio Gavazzi, sommelier e raul navarrete, proprietário da vinícola don raul, para bate papo e degustação. a vinícola chilena fica no vale aconcagua, onde produz 4 vinhos gran reserva, todos com 24 meses de barrica francesa. vinhos diferenciados, envelhecidos (safra 2013) potentes e com muita personalidade.

Valor Individual: R$ 50,00 (associados) e R$ 100,00 (não associado)
Inscrição: (11)3814-7905 / vinho@sabv-sp.com.br

volte ao índice

BELO HORIZONTE

Oportunidade única de aprendizado para nossa evolução como apreciadores de vinho. Os romanos tiveram uma grande influencia sobre a viticultura italiana, que se iniciou com a expansão do Império Romano para as Ilhas da Sicilia e Sardenha. Até hoje muitas das técnicas romanas são usadas ao redor do mundo, como: maturação e envelhecimento, conservação em barris de carvalho, escolha das variedades para cultivo de acordo com o território que melhor se adaptam.
A degustação será desenvolvida em 4 tempos:
- Recepção com Espumantes Italianos.
- Comparando Vinhos da Toscana e do Piemonte de Safras Recentes.
- Comparando Vinhos da Toscana e Piemonte Maduros.
- E para não esquecer, um grande Vinho de Sobremesa Italiano.

SOMENTE 10 VAGAS.

Evento será confirmado com 10 inscrições
Reservas pelo Tels.: 98839-3341 (Márcio Oliveira) ou E-mail: **molivierbh@gmail.com**
Valor Individual: Peça Informações
Local: Rua Expedicionário Alício, n.º 479 – Bairro Mangabeiras - Belo Horizonte.
Os eventos de Vinhos do Márcio Oliveira são para maiores de 18 anos.

volte ao índice

BELO HORIZONTE

CONFRARIA UN´ALTRA VOLTA – UM GIRO PELO PIEMONT

05 SETEMBRO.2019 – 5ª.feira – 20:00 hs – BH

Se na França, há uma dicotomia entre os vinhos de Borgonha e Bordeaux, na Itália não é diferente. As duas regiões mais famosas, Piemonte e Toscana, também disputam acirradamente o gosto do consumidor. Quando se fala em Piemonte, a primeira referência que surge é a sua uva tinta típica, a Nebbiolo. É ela a base para as duas denominações de origem mais faladas dessa região italiana, Barolo e Barbaresco. No entanto, não se restringindo à Nebbiolo, o território piemontês traz muito mais variedades do que se imagina, com uvas e denominações menos comentadas, mas não menos importantes.

O MENU SERÁ ANUNCIADO EM BREVE!

Os pratos serão harmonizados com vinhos típicos do Piemonte, entre eles: Barbarescos e Barolos.

LIMITADO A 20 VAGAS.

Reservas e Informações: pelo Tels.: (31) 3245-0959 / 98489-4022. UN´ALTRA VOLTA - R. Grão Mogol, 627 - Sion, Belo Horizonte – MG.

volte ao índice

BELO HORIZONTE

CONVIVIUM

30 DE AGOSTO.2019 – Sexta-Feira – 20:00 hs

Abrindo a temporada de 2019 dos nossos CONVIVIUM com uma ótima oportunidade para aproveitar e rever novos e antigos amigos e compartilhar uma taça de vinho e uma boa conversa no Restaurante CAPTÃO LEITÃO, celebrando nossa Confraternização de Agosto de 2019. O cardápio do Jantar Convivium foi cuidadosamente elaborado, com Menu celebrando as harmonizações com os vinhos da sua preferência com tema "Vinhos de Portugal".

Menu
Entradas / Petiscos: - Escabeche de Leitão com Gel de Laranja - Crocante com Estufado de Cogumelos - Canastra com Caramelo de Leitão - Craker de Arroz Negro e Xara de Leitão - Ovinho Surpresa - Rapa de Arroz.
Principal JANTAR: - Mexilhão com Arroz do Chiqueirinho - Leitão à Bairrada
Sobremesa: - Tatin de Pera Portuguesa e sorvete de Cumaru.

Bebidas e Serviço Inclusos: Água Mineral com ou sem Gás, e Café (uma unidade por participante).

Valor Individual: R$ 115,00. (Não servimos mais os espumantes de recepção).

TRAGA SEU VINHO COM O TEMA DE "VINHOS DE PORTUGAL" PARA COMPARTILHAR COM OS AMIGOS. Valor Mínimo sugerido do Vinho Individual por Pessoa: R$ 70,00/garrafa.

CAPITÃO LEITÃO - Rua Silvianópolis, 364 - Santa Tereza. Tel: 31 3024-8764

Reservas pelo Tels.: 98839-3341 (Márcio Oliveira).

volte ao índice

CURSO DE INFORMAÇÃO BÁSICA DE VINHOS

29 DE AGOSTO DE 2019 - 20:00

Uma verdadeira viagem enogastronômica e histórica, conduzida pelos aromas e sabores do vinho, onde o roteiro tem início e não tem ponto para terminar! Descomplicando o tema, o Encontro desenvolve os sentidos para a degustação com mais propriedade das características do vinho. Num único Encontro você terá informações sobre a história do vinho, os principais países produtores e as uvas mais emblemáticas. Aprenda a degustar corretamente o vinho, descrevê-lo, armazená-lo, escolher a taça correta e a interpretar rótulos de forma simples e descomplicada. Você fará um passeio pelos países produtores mais importantes, as características de cada variedade de uva, tipos de taças, as rolhas, temperatura ideal de armazenamento e consumo, decifrando os diferentes rótulos, introdução à harmonização.

Assuntos desenvolvidos:
História do Vinho, Principais Castas Viníferas e Uvas, O Vinho e sua Elaboração, Tipos de Vinhos (brancos, tintos, rosés, espumantes e fortificados). O Enólogo, o Sommelier e o Enófilo. Análise Sensorial do Vinho: Avaliação Visual, Avaliação Olfativa, Avaliação Gustativa, Avaliação Global. Técnicas e Tipos de Degustações. Guarda e Serviço do Vinho. Acessórios do Vinho. Formação de Adegas. Harmonizações de Vinho e Comida. Principais Regiões Produtoras. Degustações Orientadas. Críticos, Guias, Revistas de Vinhos e Notas de Críticos. Ficha de Avaliação

SOMENTE 10 VAGAS.
Reservas pelo Telefone: 98839-3341 (Márcio Oliveira).
Valor Individual: R$ 240,00
Local: Rua Expedicionário Alício, n.º 479 – Bairro Mangabeiras

O Participante do Curso recebe a apostila "ABC DA DEGUSTAÇÃO DE VINHOS" e degusta no mínimo **8 vinhos diferentes**.

Datas e programas passíveis de alteração.
Os eventos de Vinhos do Márcio Oliveira são para **maiores de 18 anos**.

volte ao índice

VINHO DA SEMANA

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Alguns leitores do VINOTÍCIAS solicitaram que eu sugerisse um vinho por semana, anotando notas de degustação e onde comprar. Vão ai mais vinhos para encher as taças. A lista de 2015 contemplou 260 rótulos diferentes e a de 2016 alcançou 156 vinhos. **Em 2017 degustamos 786 vinhos em degustações com Confrarias, e listamos mais de 180 rótulos sugeridos como vinhos da semana! No ano de 2018 chegamos a mais de 1000 rótulos e sugerimos 252 vinhos da semana.** Os vinhos geralmente são provados em degustações promovidas semanalmente, sendo a grande maioria delas realizadas às cegas.

BRUNELLO DI MONTALCINO DA VINCI 2013 DOCG – TOSCANA - ITÁLIA

A Cantine Leonardo da Vinci é uma grande adega cooperativa na Toscana que produz vinhos nas regiões de Chianti e Montalcino, ambos feitos com a uva Sangiovese. A cooperativa foi formada em 1961, com 30 membros cultivando 70 hectares em Chianti. Em 1988, a Cantine Leonardo da Vinci adquiriu a Fattoria di Montalbano, com seus 80 hectares de vinhedos, e em 1990 absorveu a Cantina di Montalcino. Brunello "da Vinci" DOCG. A adega e vinhedos estão localizados no deslumbrante Val di Cava, uma das áreas mais bonitas de Montalcino. O solo foi formado por séculos de silte acumulado e arenito de barro. É um vinho campeão de prêmios e medalhas. Um ano mais frio, de colheita tardia, 2013 gerou Brunellos com muitos taninos e acidez, austeros e com pouca fruta, com os melhores exemplares mostrando complexidade, profundidade, menos álcool, finesse e excelente potencial de guarda.

Notas de Degustação: um vinho rubi de boa intensidade, brilhante e com reflexos granada. No nariz mostra toques de violeta, fruta vermelha e escura madura (amora, cereja), notas de especiarias, ervas, café, tabaco, e ainda cedro. Em resumo, bastante complexo. No paladar mostrou-se intenso, encorpado, vivaz, com taninos típicos e fruta fresca. Um vinho persistente, límpido e prazeroso. Tem estágio de 24 meses em toneis (500l.) de carvalho francês de 1° uso e média tostagem + longo afinamento em garrafa. O estilo é mais clássico, com a fruta vermelha madura e nota de licor, taninos de boa textura, gostosa acidez e final longo e agradável.

Estimativa de Guarda: está pronto. A guarda aconselhada é de 5 anos na minha opinião.

Notas de Harmonização: vinho para acompanhar massas com molhos intensos e à base de carnes, massas e risoto com funghi ou trufa, carne vermelha e carnes de caça, embutidos, queijos de massa dura e maduros.

Serviço: servir entre 16 a 18°C.

Onde comprar: em BH a CANTU é representada por Ana Paula Diniz – Supervisora da Cantu Importadora I Tel.: (31) 98876-0694

volte ao índice

DICAS PARA CONSERVAR SEU VINHO DE GUARDA

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Quem gosta de vinhos maduros se preocupa com a guarda de seus melhores rótulos. A preocupação não é nova. Desde sempre os produtores tem criado meios para melhor conservar seus vinhos. Assim apareceu a garrafa de vidro em 1603 e a rolha para vedar o vasilhame.

O seu cuidado com a garrafa de vinho pode conservar e até mesmo desenvolver os sabores e aromas por mais tempo, permitindo que você tenha uma bebida perfeita mesmo depois de alguns anos depois de comprada.

É importante que se diga que a história de que quanto mais velho, melhor será o vinho, não passa de uma lenda para a maioria dos rótulos que temos à mão nas prateleiras das lojas. Nem todas as uvas ou estilos de vinhos conseguem reagir de forma igual a ação do tempo. E a maioria dos produtores não informa o prazo pelo qual a bebida manterá sua qualidade.

De maneira geral, vinhos brancos e rosés comuns, devem ser bebidos jovens, uma vez que a maioria não vai além dos três anos a partir da safra. Vinhos tintos podem ser guardados por cinco ou até dez anos, mas se o estilo for frutado, prefira bebê-lo jovens.

POR QUANTO TEMPO O VINHO PODE SER CONSERVADO? - Quando devo beber meus vinhos? Esta pergunta provoca todos os enófilos ansiosos para abrir suas garrafas no melhor momento. Além do seu potencial de guarda, que citamos acima, o tempo ideal em que o vinho conserva sua qualidade depende principalmente das condições de seu armazenamento. Em um porão úmido a 12°C constante e totalmente escuro, como nas caves das vinícolas, os vinhos envelhecem tranquilamente e muito mais lentamente do que em uma sala a 15°C e um pouco seca.

Portanto, é importante avaliar a temperatura e umidade do local onde você guarda seus vinhos e verificar regularmente a condição das garrafas que são mantidas lá. Não há limite de idade para o vinho e algumas garrafas com mais de cem anos ainda são incrivelmente jovens.

É também uma questão de gosto pessoal, se alguns gostam de vinhos que desenvolvem os aromas terciários de um longo envelhecimento, outros preferem os vinhos frutados e jovens.

QUAL A TEMPERATURA IDEAL PARA GUARDAR SEUS VINHOS? - A temperatura de uma adega desempenha um papel imediato na evolução do vinho engarrafado. Quanto mais alta a temperatura do ambiente, mais rápido o vinho evolui. Mas mais que a temperatura em si, é sua variação que é decisiva. Os choques térmicos são muito prejudiciais para o vinho, enquanto um aumento suave da temperatura durante o verão, desde que não exceda 18°C, não causará danos irremediáveis, pelo contrário, permitirá que o vinho viva e evolua tranquilamente.

Possuir uma adega a 12°C constante é interessante se pretendemos manter os seus vinhos por períodos muito longos de guarda e neste caso, o ideal será adquirir uma adega climatizada. De fato, a esta temperatura, a evolução dos vinhos é muito lenta, então você tem que mostrar muita paciência para beber na maturidade adequada, que pode levar anos para ser atingida.

A UMIDADE DO LOCAL ONDE VOCÊ GUARDA SEUS VINHOS - Como fator fundamental no bom envelhecimento do vinho, a umidade da adega é muitas vezes negligenciada por amantes de vinhos que se concentram na temperatura. No entanto, um local muito seco pode ser catastrófico para o armazenamento de suas garrafas, causando danos irreparáveis. Na ausência de umidade suficiente, de pelo menos 70%, as rolhas secam e o vinho vaza; os níveis de volume líquido diminuem rapidamente, causando oxidação prematura. Um fenômeno agravado se a temperatura for muito alta.

Um higrômetro é, portanto, um instrumento indispensável para instalar na sua adega e tem de reagir imediatamente se o nível de umidade for demasiado baixo. Você pode melhorar a umidade colocando, por exemplo, um recipiente com água no local onde estoca seus vinhos. A umidade muito alta não é prejudicial para o vinho, mas deteriora os rótulos, um mal menor em todo caso. Uma dica se for o caso, é enrolar suas garrafas em filme plástico.

A ESCURIDÃO DA ADEGA - A luz pode revelar-se um inimigo mortal para o vinho principalmente para os brancos, que, no caso de exposição prolongada, toma o que é conhecido como “gosto da luz”, um desvio aromático. Garrafas de vidro brancas são particularmente sensíveis porque deixam entrar mais raios ultravioletas. É por esta razão que muitos produtores que comercializam o seu vinho neste tipo de garrafa embalam-nos em papel de seda, e esta é uma bela dica para você cuidar melhor dos seus grandes rótulos brancos.

O local para você guardar seus vinhos deve ser o mais escuro possível e equipado com lâmpadas de baixa intensidade. Evite usar luzes de néon.

volte ao índice

QUE TAMANHO DE GARRAFA É MELHOR PARA UMA LONGA GUARDA? - Todas as degustações comparativas demonstram isso: quanto maior o tamanho do recipiente, melhor o vinho é preservado. Além disso, a menos que você os consuma muito rapidamente, é absolutamente necessário fugir das meias garrafas, que tendem a oxidar muito rapidamente. O recipiente ideal parece ser o magnum, que permite ao vinho reter mais frescor do que em uma garrafa convencional. Isto é ainda mais gritante com champanhe, cuja bolha é sempre mais brilhante depois de alguns anos de adega.

Para qualquer guarda superior a 10 anos, o ideal é optar por este formato, ou ainda maior.

A ADEGA IDEAL - Ter em casa um porão a 12°C constante, com boa umidade é muito raro. Então o melhor é adaptar um cômodo ou espaço disponível. Condicionadores de ar, isoladores de temperatura, prateleiras de vinho estão disponíveis no mercado e permitem que aqueles que desejam organizar um lugar dedicado à conservação dos vinhos possam dar um passo à frente.

Outra opção é comprar uma adega climatizada entre os vários modelos também disponíveis no mercado.

ADEGAS CLIMATIZADAS - Esta solução é, para muitos, uma excelente alternativa. Hoje, muitas marcas oferecem esse tipo de produto, com diferentes capacidades, designs e opções. Os preços também podem variar em valores significativos. Antes de fazer sua escolha, você deve definir claramente suas necessidades e, sobretudo imaginar por quanto tempo pensa em guardar seu vinhos. Mais tempo de guarda implica em investir em adegas climatizadas maiores, para você poder guardar mais garrafas durante o processo de envelhecimento.

É importante optar por um modelo com controle permanente de umidade, ventilação e ausência de vibração.

ALUGAR UMA ADEGA - Para quem não tem um porão e não pode adaptar um espaço, ou ainda, comprar uma adega climatizada, a solução do aluguel de espaços climatizados pode ser interessante. Porém, esse tipo de atendimento só está disponível nas grandes cidades. O aluguel de uma adega também pode, em alguns casos, ser acompanhado por vários serviços, como a entrega de garrafas em casa ou a administração do estoque.

Com esses cuidados com suas garrafas, certamente conseguirá garantir a qualidade de seus vinhos!!! Saúde!!!

volte ao índice

SELEÇÃO DE ARTIGOS

OS ARTIGOS A SEGUIR SÃO REPRODUÇÕES DAS MATÉRIAS E ARQUIVOS VEICULADOS NOS PRINCIPAIS JORNAIS BRASILEIROS, QUE TRATAM DO TEMA, SENDO CITADOS SEM NENHUM VALOR DE JUÍZO, CORREÇÕES, INSERÇÕES OU CENSURA, PROCURANDO DIVULGAR A CULTURA DO VINHO ENTRE AS PESSOAS QUE RECEBEM O VINOTÍCIAS

"NEM SEMPRE LONGOS ANOS SÃO SUFICIENTES PARA AMACIAR TANINOS" - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - 09/08/2019

Se a meteorologia sempre foi motivo de preocupação para o bom produtor de vinhos, mais ainda tem sido nos últimos tempos ante as frequentes anomalias climáticas. É preciso ficar atento, agir rápido e torcer para que as práticas adotadas tenham sido adequadas.

A safra 2018 foi problemática em muitas áreas da Europa, onde a incidência de chuvas na primavera favoreceu o desenvolvimento de pragas...

Leia a reportagem completa em: https://www.valor.com.br/cultura/6383347/jorge-lucki-nem-sempre-longos-anos-sao-suficientes-para-amaciar-taninos#

Jorge Lucki é um dos maiores conhecedores de vinhos do país e colunista do jornal Valor Econômico. Escreve também para a Revista Prazeres da Mesa.

"15 PALAVRAS ÚTEIS PARA FALAR SOBRE VINHO" - ERIC ASIMOV

THE NEWYORK TIMES - WINES -15/07/2019

Aqui está um texto prático que ajuda a descrever as características indescritíveis do vinho, sem provocar roncos nos olhos e batidas na testa. Poucas coisas são tão enlouquecedoras ou tão esquivas quanto tentar transmitir o caráter de um vinho, tanto para o leitor quanto para o escritor.

Muitos experts acreditam que um vinho deve ser o mais específico possível, decompondo-o em um grupo de componentes de sabor e aroma que, quando juntos, descrevem a totalidade do copo...

Leia mais em: https://www.nytimes.com/2019/07/15/dining/drinks/wine-terms.html

"TOP 10 PREMIA MELHORES VINHOS QUE ESTARÃO NO RIO WINE & FOOD FESTIVAL" - MARCELO COPELLO

VEJINHA SP - VINHO E ALGO MAIS - 01/08/2019

Entre as atrações da 7ª edição do Rio Wine & Food Festival, que dissemina a cultura do vinho no Rio de Janeiro, está o "Top 10 2019". Hoje, dia 31, os melhores vinhos do festival foram à prova às cegas em teste de qualidade aferido por um júri altamente qualificado. Os melhores foram eleitos em 11 categorias e ganharão um selo comemorativo.

O principal objetivo do prêmio é valorizar os produtores nacionais e as importadoras brasileiras de vinhos.....

Leia mais em: http://www.marcelocopello.com/post/top-10-premia-melhores-vinhos-que-estarao-no-rio-wine-food-festival

Mais em **www.marcelocopel.com.br** / **contato@marcelocopello.com** | Facebook – vinhocommarcelocopello | Instagram – marcelocopello | **http://www.marcelocopello.com/blog**

"RÓTULOS NACIONAIS GANHAM ESPAÇO NOS RESTAURANTES" - ISABELLE MOREIRA LIMA

EXAME/VIP - ESTILO DE VIDA - 23/07/2019

O placar marca 32 para o Brasil, 2 para a Argentina, 2 para o Chile e apenas 1 para Portugal, França e Itália. Falamos da carta de vinhos do Satú, o restaurante aberto em março pelo Flavio Miyamura no Baixo Pinheiros, em São Paulo. Consultor do Extásia e ex-mandachuva do extinto Miya, o chef deu preferência aos rótulos nacionais por três motivos.....

Leia a reportagem completa em: https://exame.abril.com.br/estilo-de-vida/rotulos-nacionais-ganham-espaco-nos-restaurantes/

volte ao índice

14 A 18.AGO.2019 - XX ENCONTRO DO FÓRUM ENOLÓGICO VAMOS À MONTANHA 2019 - PENEDO (RJ)

O VAMOS À MONTANHA (VAM) é um evento anual que reúne os participantes do Fórum Enológico da Academia do Vinho (www.academiadovinho.com.br) e outros enófilos adeptos, desde o ano 2000. Já está no ar o site do Vamos à Montanha 2019: https://app.eventmaster.com.br/event/vam2019/site/content/apresentacao

O evento acontecerá de 15 a 18 de Agosto em Penedo. A programação (que ainda terá pequenos ajustes) já pode ser consultada no site nas Abas com a Programação do VAM e do Pré-VAM (que estão separadas no site).

Este ano teremos, para os aventureiros, um Pré VAM de dois dias com trilhas no Parque Nacional de Itatiaia. Teremos, ainda, uma visita à Visconde de Mauá. Os participantes do VAM que chegarem antes do dia 15 de Agosto podem participar de ambas as atividades ou apenas do passeio em Visconde de Mauá. Teremos 5 degustações:

- Workshop Harmonização de Chocolates com Vinho, apresentada pela Chocolatière Mirian Rocha
- O Jerez harmonizado com tapas, apresentada por Germán Alarcón-Martín
- Vinhos do Vale de Loire - Les Grande Vignes, apresentada pelo produtor Eric Recchia - Explorando Bordeaux através de vinhos orgânicos e biodinâmicos apresentada por Joseph Morgan Jr.
- Vinhos Boutique do Chile, apresentada por quatro enólogos Chilenos convidados e coordenada pelo produtor chileno David Giacomini.
- Além disso, teremos o Desafio de Duplas, coordenado por Agilson Gavioli. Competição que vai movimentar o VAM.

Finalmente, continuaremos a ter o coquetel (com curadoria de vinhos feita por Rogério Dardeau), o Jantar Traga seu Vinho e o Jantar de Gala, além do brunch de Domingo.

As inscrições começam no site no meio de MAI, mas para quem já desejar garantir a sua hospedagem no Hotel Pequena Suécia, pode já realizar as reservas, cujas informações estão aí nessa web também.

VALOR DA INSCRIÇÃO: Hóspedes do Hotel Pequena Suécia – Em construção. Hóspedes de outros hotéis da cidade – Em construção (será cobrada pelo hotel taxa de uso por não hóspedes). • As inscrições serão abertas no final de Maio de 2019

PROGRAMAÇÃO RESUMIDA: A programação do VAM em Penedo incluirá um grande leque de atividades (almoços e jantares harmonizados e degustações). O participante pode selecionar dentre as opções as atividades de seu interesse. O programa básico inclui o evento de Boas Vindas na 5ª feira no final da tarde, o jantar TSV ("Traga seu Vinho") na 6ª feira e o Jantar de Gala (de Gala porque é importante e não porque é "Black Tie"). É óbvio que uma viagem à Penedo, na Serra da Mantiqueira, pode incluir mais do que o evento VAM 2019 (de 6ª feira à Domingo). Aos que quiserem chegar antes do VAM, vamos ter uma programação adicional (o Pré-VAM) que já vem se tornando uma tradição. Vai ser um "esquenta" para o evento a seguir.

INFORMAÇÕES E CONTATO: Comissão Organizadora: Ana Maria Gazzola / Antonio Dantas/ Lígia Peçanha/ Olandina Pacheco. Inscrição e informações, fazer contato pelo email: vamosamontanha@yahoo.com ou pelo telefone (whatsapp): 55 (21)99604-2930

volte ao índice

18 A 25 DE AGOSTO 2019. VAMOS AO SUL DE MINAS E NORTE DE SÃO PAULO

Viagem de descobertas sobre o potencial da região na produção de excelentes vinhos, azeites, cafés, cachaças e queijos. No interior de São Paulo e Minas Gerais se concentra uma produção vinícola maravilhosa! Não perca a oportunidade de participar deste Roteiro orientado por Ana Maria Gazzola, uma expert em vinhos, em que serão visitadas as principais vinícolas que estão revolucionando a indústria do vinho a partir da adoção da técnica de dupla poda. Desta forma os produtores podem colher as uvas nos meses secos do inverno, quando nas outras regiões do hemisfério sul a colheita se dá nos meses de fevereiro e março, meses tipicamente chuvosos durante o nosso verão.

Um Roteiro conhecendo os vinhos, azeites, queijos, café e cachaças da região. Produtos de destaque, sendo premiados em concursos nacionais e internacionais.

INFOS & RESERVAS: Na **ZENITHE TRAVELCLUB Consultoria e Operadora de Experiências EnoGastronômicas** | Belo Horizonte | Tel: (31) 3225-7773 | Contato: fit1@zenithe.tur.br | http://zenithetravelclub.blogspot.com.br

volte ao índice

26.SET A 07.OUT.2019. VIAGEM AO CORAÇÃO DO MUNDO MAIA

Guatemala significa “terra das florestas” que assim deu lugar num dos dialetos maias. A Cultura e as Costumes de Guatemala estão marcadas pela sua história. Os guatemaltecos são na sua maioria mestiços (ou também chamados de ladinos) de sangue espanhola e maia, tanto que alguns campesinos são descendentes diretos e puros de várias etnias maias, entre elas K’iche’es, Tz´utujiles e Kaqchiqueles. A civilização maia que habitou a Guatemala atual durante quase 600 anos antes do seu declínio nos anos 900 d.C. tem influído de forma determinante na sua historia. Este mosaico multicultural inerente na sua sociedade atual tem deixado sua marca nos costumes, gastronomia, território e população.

Venha e Experimente, Sinta, Perceba e Deguste!

Sinal de R$ 3.000,00 como INSCRIÇÃO no momento da solicitação da reserva junto ao preenchimento da Ficha de Inscrição no Programa com prazo até: 02 JUN 2019 em dinheiro, cheque ou transferência bancária, sinal a ser descontado no pagamento final. Nota: Se decidir participar, não deixe se inscrever até o ultimo dia. Faça a sua inscrição quanto antes.

INFOS & RESERVAS: Na **ZENITHE TRAVELCLUB Consultoria e Operadora de Experiências EnoGastronômicas** | Belo Horizonte | Tel: (31) 3225-7773 | Contato: fit1@zenithe.tur.br | http://zenithetravelclub.blogspot.com.br

volte ao índice

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

"LULU WINE TOUR" – SENSACIONAL

Dia 10 de agosto marcou um dos Roteiros de Vinhos mais interessantes já vividos em BH. O "tour" de degustação de vinhos numa caminhada pelas charmosas ruas do bairro de Lourdes, em Belo Horizonte. O evento que era inédito em Belo Horizonte começou na loja da Casa Rio Verde na Praça Marília de Dirceu, onde os participantes receberam o kit do evento (taça, cartela com 24 doses, pulseira de identificação, água mineral VIVA) e já saíram desgustando os três primeiros vinhos, selecionados pela casa: Feudo Arancio Cabernet, Alteza Tinto e DG Branco. Partindo da Casa Rio Verde, os participantes seguiram pelas ruas do bairro, tendo como destino os restaurantes Costelaria Monjardim, Alma Chef, La Vinícola, Olga, Udon, Osso e Waagam, onde estavam "hospedadas" as outras importadoras: Cantu, Casa do Vinho, Enoteca Decanter, Mistral, Premium, Rex Bibendi e Winebrands. Um delicioso percurso de 600 metros, onde em cada ponto, uma importadora oferecia 3 taças de vinho de 50ml cada, de 3 rótulos diferentes mediante os cupons da cartela. O "Lulu Wine Tour" foi idealizado, realizado e produzido pelas coordenadoras da Luluvinhas, Eveline Porto e Vanessa Ferreira, com o objetivo de divulgar o roteiro gastronômico de Lourdes e as principais importadoras de vinho na cidade. A Luluvinhas é uma confraria feminina de vinho que conta com quase 400 participantes na capital mineira, e o evento movimentou o Bairro de Lourdes, reduto gastronômico da Capital Mineira. Que venham outros !!!

06.AGO.2019 – 3ª-FEIRA – 20:00HS – BH – WINES OF CHILE ON THE ROAD 2019

Pela primeira vez fora de São Paulo, a Wines of Chile, entidade representante das 74 principais vinícolas chilenas, realizou um belo e grande evento em Belo Horizonte. O Encontro contou com uma MasterClass na qual foram degustados 13 vinhos representativos dos produtores e terroirs presentes no Evento, além da participação de Diego Arrebola que fez um excelente apresentação com vinhos Premium da Costa, entre Cordilheiras e Andes. Em seguida os participantes puderam provar excelentes amostra de vinhos produzidos nos principais Vales da Costa, Entre Cordilheiras e dos Andes. Nossos agradecimentos pelo convite da Wines of Chile para participar do evento e parabéns pelo sucesso do Encontro.

ITÁLIA, MAIOR PRODUTOR DE VINHO DO MUNDO, DÁ INÍCIO ÀS SUAS COLHEITAS DE UVA

A Itália, maior produtora mundial de vinhos, iniciou na quarta-feira (7 de agosto) sua safra de uva na Sicília com uma variedade de uva pinot gris, anunciou o principal sindicato agrícola do país, a Coldiretti. Espera-se que a produção atinja entre 47 e 49 milhões de hectolitros este ano, o que deve permitir que a Itália mantenha seu primeiro lugar no mundo, apesar de um declínio na produção de 10% em relação ao ano passado, explicou o união em uma declaração... Leia mais em: https://www.larvf.com/l-italie-premier-producteur-mondial-de-vin-donne-le-coup-d-envoi-de-ses-vendanges,4645350.asp (Fonte - Revue du Vin de France – Editorial com AFP – 09/08/2019).

PORQUE PRATICAR CONDUÇÃO DO VINHEDO EM TREPADEIRAS?

Em Bellet, Gio Sergio descobre que, enrolando as videiras, os vinhos são mais equilibrados. A técnica de enrolamento de videiras permite uma fotossíntese mais eficiente, grãos menores e mais concentrados e uvas que amadurecem melhor e mais rapidamente.
É verão. Para controlar o crescimento da videira, a maioria dos produtores de videira corta repetidamente as extremidades dos galhos que crescem - isso é a cobertura - e nas laterais - é aparada... Leia mais em: https://www.larvf.com/l-enroulage-des-vignes-decryptage,4645015.asp (Fonte - Revue du Vin de France – Florence Bal – 09/08/2019).

volte ao índice

12 VINHOS QUE TODO MUNDO DEVE TER EM CASA

Para as harmonizações mais variadas, selecionamos alguns vinhos curingas. Cabernet Sauvignon costuma suportar pratos mais robustos, mas cuidado, pois seus taninos podem mascarar os sabores do alimento. Uma adega climatizada está para um enófilo assim como o guarda-roupa está para as mulheres (ou a grande maioria delas). Do mesmo modo que sempre há espaço para mais uma blusinha, ou um sapato, nas adegas sempre cabe mais um vinho. Mas, antes de encher um armário, é preciso ter aquelas peças-chave, que vão bem com tudo e que, na falta de inspiração, ou de algo melhor, servem como curinga. E no mundo dos vinhos não é diferente.

Se por um lado a abertura dos mercados agigantou a oferta de rótulos novos e tornou as harmonizações mais passiveis de acerto, por outro, toda essa oferta deixou as escolhas ainda mais difíceis. Por isso, é sempre bom ter cartas na manga, vinhos-curinga, que vão lhe deixar preparado para as mais diversas ocasiões.

Gosto não se discute, isso é um fato. Mas há sempre algo que é quase uma unanimidade, que tem o poder de agradar os mais variados gostos e unir gregos e troianos. Nas harmonizações, isso também acontece. Há alguns vinhos que têm o poder de cobrir – e muito bem – as possibilidades mais comuns de combinação. Aqui, faremos uma lista com os 12 vinhos essenciais para harmonizar com tudo, sem ordem de importância.

1 - Espumante seco - O espumante faz parte de qualquer celebração que se preze e, nas demais ocasiões, também é uma boa pedida. Eles vão bem com aperitivos, entradas leves e pratos mais delicados, além de acompanhar perfeitamente (em preparações simples) frutos do mar em geral, como vieiras, ostras, lagostas, sushi, salmão... São vinhos bastante refrescantes, ácidos, e casam bem com o clima tropical brasileiro. Algumas opções são os Champagne, as Cavas, os Franciacorta italianos e também os inúmeros espumantes nacionais. Dê preferência aos secos (Brut) e feitos com o método tradicional, pois são mais versáteis na hora de harmonizar... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/12-vinhos-que-todo-mundo-deve-ter-em-casa_11860.html (Fonte – Revista ADEGA – Carolina Almeida - 10/08/2019).

MÚSICA E VINHO: OS SONS MELHORAM O SABOR DA BEBIDA?

Além do simples prazer emocional, a união de música e vinho pode ajudar no crescimento das uvas e deixar a bebida mais saborosa. Nada é mais agradável do que relaxar, beber um bom vinho e escutar uma boa música, tudo ao mesmo tempo. A atmosfera se torna mais leve, a mente relaxa, o som tem efeito tranquilizante e o vinho até parece mais gostoso. Parece? Segundo pesquisadores de vários cantos do mundo, com a música ambiente certa, o vinho não só parece como, de fato, fica mais saboroso.

TEORIAS - Há algum tempo, os vienenses Thomas Koeberl e Markus Bachmann vem demonstrando que a música – especialmente a clássica – tem efeitos sobre o vinho durante o processo de fermentação. A teoria, conhecida como "Sonor Wines", mostra que o vinho se torna mais refinado quando é fermentado ao som de compositores como Mozart, por exemplo.

A experiência para provar a teoria não é complicada. Nos tanques de fermentação, é introduzida uma pequena caixinha de som, que reproduz a música desejada. Nela são tocados, além de Mozart, ópera, valsa, jazz etc. Segundo a dupla, a reação entre o suco e as ondas sonoras deixa o vinho com menos açúcar e o torna mais complexo, profundo e maduro... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/como-o-vinhedo-determina-qualidade-dos-vinhos_11843.html (Fonte – Revista ADEGA – Carolina Almeida - 08/08/2019).

10 ACESSÓRIOS QUE TODO AMANTE DE VINHO DEVE TER

Selecionamos ferramentas essenciais para o enófilo ter em casa. Além de boas garrafas de vinhos, o enófilo de carterinha também deve ter em casa alguns itens obrigatórios. Ser amante de vinhos é reparar nos pequenos detalhes. Detalhes de cor, aroma ou sabor que fazem toda a diferença na hora da apreciação. Mas para que não haja frustrações na hora de degustar um vinho, é preciso ir além e perceber também o que permeia esse momento.

Logo que abre primeira garrafa de vinho, ou até mesmo antes disso, você já deve ter reparado que, para degustar essa bebida tão distinta, é preciso ter alguns itens para ajudar nas mais variadas funções. Por exemplo: não dá apreciar um vinho da maneira correta bebendo em um copo comum. É preciso uma taça que enalteça suas qualidades.... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/10-acessorios-que-todo-amante-de-vinho-deve-ter_11851.html (Fonte – Revista ADEGA – Carolina Almeida - 06/08/2019).

volte ao índice